ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA TOULOUSE LAUTREC

“El diseño de un sistema de orden y apoyo, para mejorar la gestión de la olla común “Manos Solidarias” en San Juan de Lurigancho”

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN ARQUITECTURA DE INTERIORES

PRESENTADO POR

Laura Victoria Malasquez Morales
DNI:76833532, país: Perú
ORCID: 0000-0001-8916-1529

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN DIRECCIÓN Y DISEÑO GRÁFICO

PRESENTADO POR

Julio Cesar Huallullo Soto
DNI:74160672, país: Perú
ORCID: 0009-0007-4575-1499

ASESOR

Katherine Evelyn Bragagnini Garcia
DNI: 40214780, país: Perú
ORCID: 0009-0000-7827-9951

Mariella Elizabeth Puch Coronado
DNI 47040631, país: Perú
ORCID: 0000-0001-9513-9301

JURADO

Jasmine Erika Mora Sifuentes
Kelly Doris Sanchez Villanueva
Elizabeth Fabiola Palomino Nolasco

Lima, Abril 2026

Turnitin- 2019144004-2020150059- MALASQUEZ- HUALLULLO %285%29.pdf

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::11391:584368276

Fecha de entrega
28 abr 2026, 9:10 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
28 abr 2026, 9:29 p.m. GMT-5

Nombre del archivo
Turnitin- 2019144004-2020150059- MALASQUEZ- HUALLULLO (5).pdf

Tamaño del archivo
2.9 MB

45 páginas

8051 palabras

45.421 caracteres

18% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado

Fuentes principales

9%	Fuentes de Internet
1%	Publicaciones
15%	Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Dedicatoria Laura Malasquez

A mi familia, por ser un soporte a mi persona y por acompañarme una a una durante las etapas de este proceso, aún así en los momentos de dificultad. La confianza y motivación brindada han sido fundamentales para seguir adelante.

Asimismo, dedico este proyecto a todas las madres de la olla común “Manos Solidarias” cuya dedicación, esfuerzo y compromiso fueron la razón de mi inspiración para y durante la elaboración de esta propuesta.

Dedicatoria Julio Huallullo

Este proyecto se la dedico a mi familia, compañeros y mis tutoras en la cual me pudieron acompañar en cada etapa del proceso, incluso en los momentos más delicados. Me transmitieron confianza, motivación y esfuerzo en lo podria lograr hacer en adelante.

Asimismo, agradezco y dedico este proyecto a las personas de la olla común “Manos Solidarias” que nos pudieron ayudar con el tema de la información, los datos y la flexibilidad de poder tener sus contactos de las madres y gracias a ello pudimos tener una mejor propuesta de valor en la cual podrá facilitar y ayudar con el prototipo.

Agradecimiento Laura

Agradezco el apoyo incondicional a toda mi familia que me han acompañado en este camino tan largo que me permitieron desarrollar y concluir este proyecto con éxito

Asimismo, agradezco especialmente a mis profesoras Katherine Evelyn Bragagnini Garcia y Mariella Elizabeth Puch Coronado, por su guía, sus valiosos aportes críticos y su alto nivel de exigencia académica, los cuales resultaron esenciales para fortalecer la calidad, coherencia y rigurosidad de este trabajo. Su acompañamiento y sus aportes fueron determinantes en cada etapa del este proceso

Finalmente agradezco a cada una de las personas que, de forma directa o indirecta, contribuyeron a la realización de este proyecto, ya sea compartiendo sus conocimientos, experiencia o brindándonos su tiempo. Del mismo modo, cada aporte fue muy significativo para construir una propuesta con un enfoque humano y social

Agradecimiento Julio

Expreso mis más sinceros agradecimientos a mi familia, mis amistades que me pudieron acompañar y verme progresar en mi formación profesional académica. La sinceridad, la confianza y la motivación fueron claves para el desarrollo y el progreso de este proyecto.

Asimismo, agradezco especialmente a mis tutoras Katherine Evelyn Bragagnini Gracia y Mariella Elizabeth Puch Coronado, por su forma de enseñar de incentivar a seguir aprendiendo y mejorando con sus críticas constructivas en la cual fueron fundamentales para darle mayor valor a la propuesta que planteamos, adicionalmente reconocer la forma de cómo se expresaron con una certeza clara, precisa, confianza y motivacional. Su acompañamiento y retroalimentación contribuyeron de forma significativa en mi avance académico y profesional

Para finalizar, quiero reconocer a todas las personas que, de una u otra forma, estuvieron presente durante este proceso y fueron parte parte de mi crecimiento. Sus ideas, sugerencias y experiencias, junto con el tiempo que

dedicaron, enriquecieron significativamente el desarrollo de este proyecto. Gracias a cada uno de esos aportes, fue posible construir una propuesta con un enfoque más humano y social .

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. Información general **1**

1.1 Título del Proyecto de Innovación 1

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación 1

II. Descripción de la innovación **2**

2.1. Investigar para diseñar 2

2.1.1. Actores del Proyecto 2

2.1.2. Contexto general 5

2.1.3. Problema y oportunidad 6

2.1.4. Reto de diseño 8

2.2. Diseñar para crear valor 10

2.2.1. Propuesta de valor 10

2.2.2. Solución 11

2.3. Diseñar el servicio 13

2.3.1. Blueprint del servicio 13

2.3.2. Artefacto(s) 14

2.3.3. Experimentos 15

2.4. Resumen del Proyecto de Innovación 16

III. Conclusiones y recomendaciones **18**

2.1. Conclusiones 18

2.2. Recomendaciones 19

IV. Referencias Bibliográficas **21**

V. Anexos **22**

4.1. Anexo 1. Esquema de preguntas para identificar sus principales problemáticas y necesidades 22

4.2. Anexo 2. Análisis de entrevistas realizadas para identificar sus principales

problemáticas y necesidades 23

4.2.1. Análisis de entrevista 1 23

4.2.2. Análisis de entrevista 2 24

4.2.3. Análisis de entrevista 3 26

4.2.4. Análisis entrevista 4 27

4.3. Anexo 3. Análisis de entrevistas realizadas para la validación del prototipo 29

4.3.1. Análisis entrevista 1 29

4.3.2. Análisis entrevista 2 31

4.3.3. Análisis entrevista 3 32

4.3.4. Análisis entrevista 4 34

4.4. Anexo 4. Interfaces completas de la aplicación “Olla Conectada” 35

4.4.1. Pantalla de registro e inicio de la aplicación “Olla Conectada” 35

4.4.2. Pantalla informativa del sistema de puntos solidarios y beneficios de la aplicación “Olla Conectada” 36

4.4.3. Pantalla de la aplicación donde usuario puede visualizar el menú, revisar los detalles de los platos, elegir las porciones y finalizar su pedido 37

4.4.4. Pantalla del sistema de donaciones de la aplicación que permiten seleccionar insumos alimenticios, visualizar su valor en puntos y confirmar el aporte realizado 37

4.4.5. Pantalla del sistema de apoyo comunitario en la aplicación donde los usuarios pueden participar en actividades como limpieza y organización, acumulando puntos mediante la aceptación y ejecución de tareas 38

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01- Mapa de Actores Involucrados (Fuente: desarrollo propio) 4

Figura 02 - Condiciones del entorno y la infraestructura de la olla común (Nota. Fotografía tomada durante visita de campo a la olla común “Manos Solidarias”, San Juan de Lurigancho, 23-Marzo-2026) 8

Figura 03- Reto de Diseño (Fuente: desarrollo propio) 9

Figura 04- Lienzo de Propuesta de Valor (Fuente: desarrollo propio) 11

I. Información general

1.1 Título del Proyecto de Innovación

"El diseño de un sistema de orden y apoyo para mejorar la gestión de la olla común "Manos Solidarias" en San Juan de Lurigancho"

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

El presente proyecto de innovación se centra en el diseño de un sistema de orden y apoyo para mejorar la gestión de la olla común "Manos Solidarias" en San Juan de Lurigancho; se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de salud y bienestar social y la actividad económica de salud humana y asistencia social; estas buscan resolver la problemática que radica en la falta de organización entre las madres de la olla común, así como en la insuficiente participación y apoyo por parte de los beneficiarios, teniendo como población beneficiaria Miriam Judith Cueva Vargas.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en Una aplicación móvil "Olla Conectada" que permite organizar el abastecimiento de alimentos, planificar menús nutritivos según los insumos disponibles, coordinar tareas entre las participantes y gestionar un sistema de puntos solidarios por colaboración comunitaria, Esta herramienta digital, orientada al ámbito social, contribuye a mejorar la

organización interna, promueve una alimentación más balanceada y fortalece la participación comunitaria, considerando el triple impacto: social (participación activa), económico (optimización de recursos) y ambiental (aprovechamiento los insumos alimentarios disponibles) .

Con el fin de llevar a cabo la fase experimental se elaboraron prototipos digitales de la aplicación (mockups de interfaz móvil), para los cuales fueron validados mediante entrevistas a usuarias de la olla común “Manos Solidarias”, permitiendo recoger percepciones sobre su usabilidad, utilidad y pertinencia. Estas pruebas demostraron que la solución facilita la organización diaria, reduce la improvisación en la preparación de los platos y optimizar la asignación de los recursos disponibles

Se concluye que la solución propuesta contribuye a mejorar la gestión, organización y calidad alimentaria dentro de la olla común ”Manos Solidarias”, generando mayor eficiencia y bienestar en los usuarios y se recomienda continuar con el desarrollo del aplicativo, implementar pruebas piloto en campo y evaluar su escalabilidad a otras ollas comunes del distrito, así como fortalecer alianzas con actores locales para asegurar su sostenibilidad.

II. Descripción de la innovación

2.1. Investigar para diseñar

2.1.1. Actores del Proyecto

En la presente investigación se analiza que en la olla común “Manos Solidarias”, ubicada en el sector de la Av. Los próceres, cuadra 23 del distrito de San Juan de Lurigancho. Se ha seleccionado este actor debido al trabajo que viene realizando dando alimento a familias en situación de vulnerabilidad, por las limitaciones que presenta en un sistema de abastecimiento y gestión de recursos.

Las ollas comunes surgen como una respuesta colectiva frente a la inseguridad alimentaria, en la que los propios ciudadanos organizan soluciones colectivas ante la falta de acceso a alimentos (FAO, 2021). En este sentido, la olla común “Manos Solidarias” representa un caso relevante para el desarrollo de la propuesta de innovación.

Asimismo, este tipo de iniciativas no solo cumplen una función alimentaria, sino que también cumplen un rol social importante, ya que fortalecen la organización comunitaria y la cooperación entre los vecinos del entorno.

En relación con los actores directos, se encontrará en primer lugar las personas encargadas de la olla común, quienes asumen la responsabilidad de la organización, preparación y distribución de los alimentos. Estas personas cumplen un rol central en la gestión diaria del servicio, coordinando tanto la disponibilidad de insumos como la preparación de los alimentos según los recursos disponibles.

También encontraremos a los proveedores locales, como mercados y pequeñas tiendas, los cuales suministran los insumos necesarios, aunque de manera limitada y poco variable. Esta dependencia de proveedores cercanos influye directamente en la calidad y diversidad de los alimentos disponibles, lo que condiciona la planificación de los menús diarios.

Por otro lado, tenemos a los actores indirectos que forman parte también en el funcionamiento de la olla común “Manos Solidarias”, así como la municipalidad de San Juan de Lurigancho, entidades del estado y organizaciones sociales, las cuales brindan apoyo mediante programas alimentarios, asistencia técnica o donaciones. Estos actores cumplen un rol complementario, ya que su intervención permite sostener parcialmente el funcionamiento de la

olla común en términos de recursos y acompañamiento institucional.

Estas instituciones cumplen un rol importante en la regulación, apoyo y visibilización de la problemática alimentaria en contextos vulnerables. Su participación también contribuye a la generación de políticas y estrategias orientadas a reducir la inseguridad alimentaria en comunidades de alto riesgo.

Según Cáritas Lima (s.f.) (2023), diversas organizaciones de apoyo comunitario cumplen un papel clave en la articulación de esfuerzos frente a la pobreza y la inseguridad alimentaria en el país.



Figura 01- Mapa de Actores Involucrados (Fuente: Desarrollo Propio)

2.1.2. Contexto general

Los habitantes del distrito de San Juan de Lurigancho, específicamente en los sectores donde se ubica la olla común ”Manos Solidarias”, presentan limitaciones en el acceso a alimentos nutritivos, variados y de calidad, lo que influye directamente en sus hábitos alimentarios y en su calidad de vida. Esta situación se traduce en una dependencia constante de iniciativas comunitarias para cubrir necesidades básicas de alimentación, lo que evidencia una brecha en el acceso a recursos alimentarios adecuados.

Estas condiciones afectan especialmente a los grupos más vulnerables, como madres de familia, gestantes y personas con menores recursos económicos, quienes dependen en gran medida de iniciativas comunitarias para cubrir sus necesidades básicas de alimentación.

Esta problemática también se observa a nivel global, la inseguridad alimentaria se refiere a la dificultad constante para acceder a alimentos suficientes y nutritivos (FAO, 2022), lo que implica no solo la ausencia de alimentos, sino también la dificultad de acceder a una dieta balanceada que cubra los requerimientos nutricionales mínimos. Esta situación responde a una combinación de factores económicos, sociales y de accesibilidad, que condicionan la forma en que las personas obtienen y consumen alimentos.

En el caso del Perú, más de la mitad de la población presenta algún nivel de inseguridad alimentaria, lo que evidencia desigualdades estructurales en el acceso a una alimentación

adecuada (WFP, 2024). Esta realidad se refleja especialmente en contextos urbanos vulnerables, donde las condiciones económicas determinan directamente la calidad de la alimentación. En estos entornos, las limitaciones de ingreso reducen la posibilidad de mantener una dieta variada y equilibrada de manera sostenida.

Asimismo, el Ministerio de Salud señala que esta condición está asociada a altos niveles de malnutrición en poblaciones vulnerables, lo cual puede generar consecuencias en el desarrollo físico, el bienestar general y la salud a largo plazo (Ministerio de Salud del Perú, 2023). Esto impacta especialmente en niños, madres gestantes y adultos mayores, quienes requieren una alimentación adecuada para su desarrollo y bienestar. En este sentido, la inseguridad alimentaria no solo representa una carencia inmediata, sino también un problema de salud pública con efectos sostenidos en el tiempo.

En este contexto, la presente investigación se centra en la olla común “Manos Solidarias”, ubicada en la Av. Los Próceres cuadra 23, distrito de San Juan de Lurigancho, como un caso representativo de las dinámicas de organización comunitaria que buscan responder a estas necesidades alimentarias en contextos de vulnerabilidad.

2.1.3. Problema y oportunidad

Nuestro proyecto se centra en el análisis del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 3: Salud y bienestar, el cual busca mejorar las condiciones de salud de la población a través de una alimentación adecuada, especialmente en contextos de vulnerabilidad y de esta manera específica buscamos contribuir a la meta 3.1 de esta ODS. Este enfoque permite enmarcar la investigación dentro de un objetivo global, orientado a reducir las

brechas en salud y alimentación, especialmente en poblaciones con mayor riesgo social.

Conocimos la situación real a través de entrevistas realizadas a las personas encargadas y beneficiarias de la olla común “Manos Solidarias” (véase Anexo 1), ubicada en la Av. Los Próceres cuadra 23, en el distrito de San Juan de Lurigancho, así como mediante la observación directa del entorno y su funcionamiento interno (véase *Figura 02*). Estas técnicas de recolección de información permitieron obtener una visión más precisa del funcionamiento real del servicio y de sus principales limitaciones.

Las entrevistas y observaciones realizadas permitieron identificar hallazgos relevantes. En primer lugar, la olla común atiende aproximadamente entre 40 y 65 personas y depende en gran medida de donaciones de la municipalidad y aportes solidarios, los cuales no siempre son constantes. Asimismo, se evidenció que la preparación de alimentos está condicionada por los insumos disponibles, lo que limita la posibilidad de ofrecer comidas balanceadas.

Por otro lado, se observó que el acceso a alimentos frescos en la zona es limitado, ya que existen pocos puntos de venta de verduras y proteínas cercanos, lo que dificulta la obtención de productos de calidad. Además, el espacio físico de la olla común es reducido y presenta condiciones básicas, lo que influye en su funcionamiento diario. Estas limitaciones afectan directamente la capacidad de organización y planificación del servicio, generando una gestión poco flexible frente a la variación de recursos.

Estos hallazgos permiten comprender la dinámica real en la que opera la olla común y su relación con las condiciones de alimentación y salud de la comunidad.



Figura 02 - Condiciones del entorno y la infraestructura de la olla común (Nota. Fotografía tomada durante visita de campo a la olla común "Manos Solidarias", San Juan de Lurigancho, 23-Marzo-2026)

2.1.4. Reto de diseño

Nuestro proyecto busca responder a la siguientes pregunta: ¿Cómo podríamos ayudar a Miriam Judith Cueva Vargas, presidenta de la olla común "Manos Solidarias", a lograr una alimentación más nutritiva y organizada que favorezca la salud de las madres de familia, especialmente aquellas gestantes o en etapa de lactancia, mejorando la calidad de los alimentos y el funcionamiento de la olla común, mientras se reduce la precariedad en el acceso a alimentos adecuados y los riesgos asociados a una mala alimentación, como la debilidad, la falta de nutrientes y la afectación a la salud?

Este reto integra las principales dificultades identificadas en el diagnóstico, tales como la inestabilidad en el abastecimiento de

insumos, la limitada disponibilidad de alimentos frescos y la falta de herramientas de organización, factores que inciden directamente en la calidad del servicio y en la salud de las usuarias.

Estas condiciones generan una gestión poco predecible de los recursos, lo que dificulta la planificación de menús equilibrados y la distribución adecuada de los alimentos según las necesidades de la comunidad.

Asimismo, estas problemáticas afectan la eficiencia del trabajo diario dentro de la olla común, incrementando la carga organizativa y limitando la capacidad de respuesta ante cambios en la disponibilidad de productos. En conjunto, estos elementos refuerzan la necesidad de plantear soluciones que contribuyan a mejorar la organización interna y el aprovechamiento de los recursos disponibles.

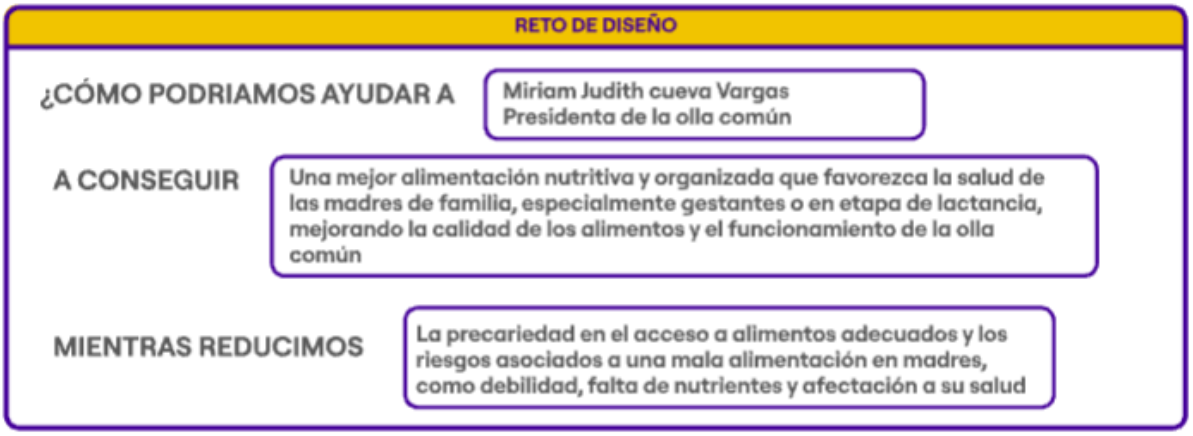


Figura 03- Reto de Diseño (Fuente: Desarrollo Propio)

2.2. Diseñar para crear valor

2.2.1. Propuesta de valor

Se propone brindar apoyo a Miriam Judith Cueva Vargas, presidenta de la olla común “Manos Solidarias”, con el objetivo de promover una alimentación más nutritiva y una mejor organización del servicio, contribuyendo al bienestar y la salud de las madres de familia, especialmente aquellas en estado de gestación o en etapa de lactancia.

En este sentido, se busca fortalecer tanto la calidad de los alimentos como la participación activa de las usuarias en las actividades de la olla común, optimizando su funcionamiento frente a un contexto de acceso limitado a recursos alimentarios. Asimismo, esta propuesta no solo busca mejorar la gestión operativa del servicio, sino también generar un impacto social positivo al fomentar la participación comunitaria como un eje central del funcionamiento de la olla común.

Para ello, se plantea la implementación de una solución que permita mejorar la gestión interna mediante el registro de insumos, la planificación de menús nutritivos, la organización de turnos de trabajo y la coordinación de actividades entre los usuarios. Estas funciones están orientadas a reducir la improvisación en la preparación de alimentos y a permitir una mejor distribución de responsabilidades entre las participantes.

Asimismo, se incorpora un sistema de puntos solidarios que incentiva la participación comunitaria , permitiendo que las beneficiarias contribuyan mediante apoyo en distintas tareas o donaciones, obteniendo beneficios a cambio.

La propuesta responde a los riesgos asociados a una nutrición inadecuada en las madres, tales como la debilidad física, la

deficiencia de nutrientes y otras afectaciones en su estado de salud general, evidenciando la necesidad de implementar soluciones que mejoren la organización y el acceso a una alimentación adecuada. En este sentido, la intervención propuesta no solo atiende un problema logístico, sino también una problemática de salud pública vinculada a la calidad de la alimentación.



Figura 04- Lienzo de Propuesta de Valor (Fuente: Desarrollo Propio)

2.2.2. Solución

Se propone el desarrollo de la aplicación denominada “Olla Conectada”, orientada a mejorar la gestión y funcionamiento de la olla común “Manos Solidarias”, beneficiando tanto a las madres encargadas como a los usuarios del servicio. Esta herramienta digital se concibe como un sistema de apoyo organizacional que busca centralizar la información, facilitar la toma de decisiones y

optimizar la coordinación entre los distintos actores involucrados en la olla común.

A través de diferentes funcionalidades, esta herramienta digital permitirá optimizar la organización interna, facilitando la programación de turnos de trabajo, la planificación diaria de los alimentos y la asignación de responsabilidades entre las madres participantes. De esta manera, se busca reducir la carga operativa diaria y mejorar la eficiencia en la distribución de tareas, permitiendo que las actividades se desarrollen de forma más ordenada y estructurada.

Asimismo, la aplicación incorporará un sistema que fomente la participación activa de los beneficiarios mediante su colaboración en diversas actividades, tales como la preparación de alimentos, el lavado de utensilios, la limpieza, la organización y la distribución de las porciones.

Del mismo modo, se incentiva la realización de donaciones de insumos básicos como papa, cebolla, arroz, huevo, entre otros necesarios para la preparación de los alimentos. En este contexto, se implementará un sistema de puntos como mecanismo de intercambio, mediante el cual los beneficiarios obtendrán créditos por su participación y apoyo, ya sea a través de trabajo colaborativo o donaciones. Este sistema permite registrar y reconocer el aporte de cada usuario dentro de la dinámica del servicio. Dichos puntos podrán ser canjeados por porciones de comida, promoviendo así un modelo de economía solidaria.

Finalmente, este enfoque busca disminuir la dependencia del pago en efectivo, permitiendo que los beneficiarios accedan a un plato de comida diario mediante su participación activa, y que, a su vez, puedan destinar sus recursos económicos a otras necesidades prioritarias. En conjunto, la aplicación contribuye a

fortalecer la sostenibilidad del servicio, mejorando su organización interna y promoviendo una gestión más equitativa de los recursos disponibles.

2.3. Diseñar el servicio

2.3.1. Blueprint del servicio

En nuestro proyecto, el blueprint del servicio de “Olla Conectada” nos permite describir cómo se da la interacción entre las usuarias, el sistema digital y los recursos disponibles en la olla común “Manos Solidarias”. Este modelo permite visualizar de manera estructurada las diferentes etapas del servicio, facilitando la comprensión del flujo de actividades y la relación entre los actores involucrados. Para ello, hemos organizado el servicio en tres momentos claves: antes, durante y después de la jornada.

En la etapa previa, consideramos que las usuarias revisan los insumos disponibles mediante la aplicación, lo que permite planificar el menú del día en función de los recursos existentes y coordinar las tareas entre las participantes. Además, esta etapa incluye la revisión de disponibilidad de recursos y la asignación anticipada de responsabilidades, lo que permite reducir la improvisación en la ejecución de las actividades diarias. Asimismo, se establecen acuerdos de trabajos y se organizan los turnos de manera anticipada, lo cual contribuye a reducir la improvisación en la gestión diaria.

Durante la jornada, identificamos que se desarrollan actividades como la preparación de alimentos, el registro de porciones y la distribución de comida. En esta fase, la coordinación entre las usuarias es fundamental para garantizar el cumplimiento de las tareas asignadas de manera eficiente y ordenada. Además, en esta instancia la aplicación facilita la coordinación del trabajo en

equipo, el control en la entrega de alimentos y el registro de la participación de las usuarias en distintas actividades, permitiendo la asignación de puntos solidarios según su contribución.

En la etapa posterior, planteamos que se realizará el registro de los insumos restantes, la evaluación de la jornada y la actualización de los puntos acumulados. Esta información no solo permite la mejora continua del servicio, sino que también facilita la planificación de futuras jornadas de trabajo, es decir, permite mejorar la planificación para los días siguientes y asegurar la continuidad del servicio de manera más eficiente .

Finalmente, entendemos que el servicio integra diversos puntos de contacto, tanto físicos como digitales, como la interacción directa en la olla común, el uso de la aplicación móvil a través de distintos canales. De esta manera, proponemos una experiencia más organizada, colaborativa y sostenible, en la que la tecnología actúa como un facilitador para mejorar la gestión y la calidad del servicio alimentario.

2.3.2. Artefacto(s)

El servicio “Olla Conectada” se apoya en diversos artefactos que facilitan su funcionamiento y permiten la adecuada ejecución de sus actividades. Entre los principales se encuentra la aplicación móvil, la cual permite la gestión de insumos, la planificación de menús y el registro de puntos generados por los usuarios. Asimismo, el celular cumple un rol fundamental como medio de acceso a la plataforma, posibilitando la interacción constante con el sistema.

En este sentido, el dispositivo móvil se convierte en una herramienta clave de acceso para los usuarios, considerando que permite la conexión en tiempo real con la información del servicio.

A ello se suma el menú digital, que contribuye a la organización de los alimentos disponibles, y el sistema de registro de insumos y datos, que permite llevar un control ordenado de los recursos utilizados.

Por otro lado, se consideran también artefactos físicos indispensables para la operatividad del servicio, tales como utensilios de cocina, insumos alimenticios, herramientas de trabajo y espacios de almacenamiento. Estos elementos resultan esenciales para la ejecución de las actividades diarias y el adecuado desarrollo del servicio en el entorno real.

De manera complementaria, el sistema incorpora un historial de datos y reportes digitales, los cuales permiten realizar un seguimiento continuo del funcionamiento del servicio, facilitando así la evaluación de resultados y la mejora en la toma de decisiones.Este registro también permite identificar patrones de consumo, participación y uso de recursos, lo cual contribuye a una gestión más eficiente.

2.3.3. Experimentos

Para validar la propuesta del servicio, se desarrollaron prototipos de la aplicación “Olla Conectada”, los cuales fueron presentados a usuarias de la olla común mediante entrevistas y pruebas de interacción. Estos prototipos permitieron simular el funcionamiento de la aplicación en un entorno cercano a la realidad, con el fin de evaluar su utilidad antes de su implementación final.

Durante el proceso, se evaluaron aspectos como la comprensión, la utilidad y el nivel de aceptación de las principales funcionalidades del sistema, entre ellas el registro de insumos, la planificación de menús y el sistema de puntos solidarios.

Asimismo, se observó la facilidad de navegación dentro de la aplicación y la capacidad de las usuarias para comprender las funciones sin apoyo constante.

Los resultados evidenciaron que los usuarios perciben la herramienta como una solución útil para mejorar la organización, reducir la carga de trabajo y facilitar la distribución de recursos.

Del mismo modo, se identificó que el sistema de puntos genera interés al incentivar la participación y el apoyo comunitario. Este mecanismo fue valorado positivamente, ya que promueve la colaboración entre las participantes y refuerza el sentido de compromiso con la olla común. En conjunto, estas validaciones permiten concluir que la propuesta presenta potencial de implementación; no obstante, aún requiere ajustes relacionados con la accesibilidad y la capacitación de las usuarias para asegurar un uso adecuado del sistema.

En particular, se identificó la necesidad de simplificar algunas interfaces y reforzar la orientación inicial para las usuarias con menor experiencia en el uso de herramientas digitales.

2.4. Resumen del Proyecto de Innovación

El presente proyecto aborda la problemática que enfrenta la olla común “Manos Solidarias”, ubicada en el distrito de San Juan de Lurigancho, la cual presenta dificultades relacionadas con la limitada organización interna, la sobrecarga de trabajo de las seis madres responsables y la escasa participación de algunos beneficiarios. Esta situación se ve agravada por la falta de aportes económicos y materiales, lo que restringe la capacidad de mejorar la infraestructura, diversificar los alimentos y garantizar la sostenibilidad del servicio.

De igual modo, la dependencia de recursos externos y de aportes personales limita el adecuado funcionamiento de la olla común,

generando condiciones de esfuerzo elevado y disponibilidad insuficiente de recursos para atender a la población beneficiaria de manera constante y ordenada. Esta dependencia también genera incertidumbre en la planificación diaria, ya que la disponibilidad de alimentos varía según las donaciones recibidas.

En este contexto, se evidencia la necesidad de fortalecer los mecanismos de gestión interna, ya que la organización actual no permite una planificación eficiente de las actividades diarias ni una adecuada distribución de responsabilidades. Esto repercute directamente en la carga de trabajo de las responsables y en la calidad del servicio brindado a la comunidad, afectando la continuidad y eficiencia de las labores que se realizan en la olla común.

Como propuesta de solución, se plantea el desarrollo de la aplicación “Olla Conectada”, orientada a mejorar la gestión y organización de la olla común mediante una plataforma digital. Esta propuesta surge como respuesta a la necesidad de contar con herramientas que permitan estructurar mejor las actividades diarias y optimizar el uso de los recursos disponibles. Por ello, esta herramienta permitirá optimizar la planificación de actividades, la distribución de tareas y la coordinación de turnos entre las madres responsables, facilitando un funcionamiento más ordenado, eficiente y adaptable a las necesidades diarias del servicio.

Adicionalmente, la aplicación fomentará la participación activa de los beneficiarios a través de su colaboración en actividades como la preparación de alimentos, limpieza, organización y donación de insumos básicos. Para ello, se incorporará un sistema de puntos como mecanismo de incentivo, mediante el cual las usuarias podrán acumular créditos por su participación o aportes, los cuales podrán ser canjeados por porciones de comida, promoviendo así una mayor motivación e involucramiento de la comunidad en el funcionamiento del servicio.

De esta manera, se promueve un modelo de economía solidaria que reduce la dependencia del pago en efectivo, fortalece la participación comunitaria y mejora la equidad en el acceso a los alimentos. En conjunto, la propuesta busca contribuir a una mejor organización, sostenibilidad y eficiencia en el funcionamiento de las ollas comunes, generando un impacto positivo tanto en la gestión interna como en la calidad del servicio ofrecido a la población beneficiaria.

III. Conclusiones y recomendaciones

2.1. Conclusiones

En conclusión el proyecto olla conectada evidencia que el diseño de servicios, apoyado en herramientas digitales accesibles, tiene el potencial de convertirse en una estrategia clave de innovación social al abordar problemáticas reales como la inseguridad alimentaria y la desorganización en contextos vulnerables.

Asimismo, se puede afirmar que la incorporación de soluciones tecnológicas en espacios comunitarios permite no solo mejorar la gestión de recursos, sino también fortalecer la participación activa de los actores involucrados, generando dinámicas más colaborativas.

A partir del análisis del contexto de la olla común “Manos Solidarias”, se identificó que la principal dificultad no radica únicamente en la escasez de recursos, sino en la falta de planificación, gestión y acceso a alimentos nutritivos, lo que impacta directamente en la calidad de vida en las familias beneficiarias. Esto evidencia que la problemática es multifactorial, ya que no depende solo de los insumos disponibles, sino también de la organización interna y la capacidad de coordinación del servicio.

La propuesta plantea un sistema integral que combina tecnología, organización comunitaria y participación activa mediante un sistema de puntos solidarios, permitiendo optimizar el uso de insumos, mejorar la distribución de alimentos y fortalecer el trabajo colaborativo. En este

sentido, la solución no solo actúa como una herramienta digital, sino también como un mecanismo de articulación social que promueve la corresponsabilidad entre los participantes del servicio.

Asimismo, los resultados obtenidos a través de entrevistas y observaciones directas evidencian la pertinencia de este tipo de soluciones, ya que las usuarias requieren herramientas que faciliten su labor diaria y contribuyan a reducir la carga operativa. Esto refuerza la importancia de diseñar soluciones centradas en el usuario, adaptadas a sus capacidades, necesidades y condiciones reales de uso.

En este sentido, " Olla Conectada" se proyecta como una solución viable, escalable y replicable en otras ollas comunes, aportando al cumplimiento del Objetivo de Desarrollo Sostenible 3 y promoviendo una mejora progresiva en la alimentación y el bienestar de comunidades en situación de vulnerabilidad. Además, su enfoque flexible permite que pueda adaptarse a distintos contextos comunitarios con problemáticas similares, ampliando su potencial de impacto social.

2.2. Recomendaciones

A partir de los resultados obtenidos en el desarrollo del proyecto, se recomienda continuar con el perfeccionamiento de la aplicación "Olla Conectada", incorporando mejoras en su diseño y funcionalidad para garantizar su accesibilidad y facilidad de uso por parte de las usuarias, considerando sus condiciones tecnológicas y nivel de familiaridad con herramientas digitales. En particular, se sugiere priorizar una interfaz intuitiva y simplificada que facilite el aprendizaje progresivo del sistema sin generar barreras de uso.

Asimismo, se sugiere implementar una fase piloto en la olla común "Manos Solidarias", que permita evaluar el funcionamiento de la aplicación en un contexto real, identificando posibles dificultades en su uso, así como oportunidades de mejora en la organización del servicio.

Esta etapa piloto resulta fundamental para validar la efectividad del sistema antes de su implementación a mayor escala.

Se recomienda también desarrollar capacitaciones dirigidas a las usuarias, con el fin de fortalecer sus habilidades en el uso de la herramienta digital y asegurar una correcta adaptación del sistema, promoviendo su autonomía en la gestión del servicio. Estas capacitaciones podrían incluir acompañamiento práctico continuo, lo cual facilita una adopción más rápida y efectiva de la aplicación.

De igual manera, se propone establecer alianzas con actores externos, como municipalidades, organizaciones sociales o empresas privadas, que puedan contribuir con recursos, donaciones o soporte técnico, fortaleciendo la sostenibilidad del proyecto a largo plazo. Estas alianzas permitirán no solo mejorar el soporte del sistema, sino también garantizar la continuidad del servicio en el tiempo.

Finalmente, se sugiere evaluar la replicabilidad del modelo en otras ollas comunes del distrito o en contextos similares, con el objetivo de ampliar el impacto de la propuesta y contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria en poblaciones vulnerables. Este proceso de replicación podría permitir la creación de una red de ollas comunes interconectadas, optimizando la gestión de recursos a nivel comunitario.

IV. Referencias Bibliográficas

FAO. (2021). *La fuerza solidaria de las ollas comunes en Perú*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Cáritas Lima. (s.f.). (2023) *¿Qué hay detrás de las ollas comunes?* Recuperado de https://caritaslima.org.pe/ollas_comunes/

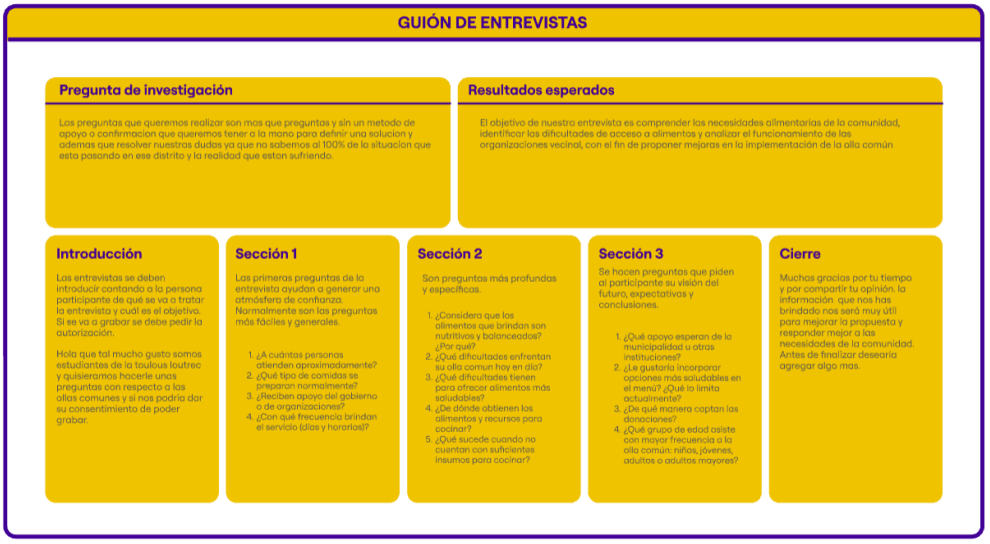
Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022). *The state of food security and nutrition in the world 2022*. FAO. https://www.fao.org/publications/sofi/2022

World Food Programme. (2024). *Peru country brief*. https://www.wfp.org/countries/peru

Ministerio de Salud del Perú. (2023). *Situación nutricional en el Perú*. https://www.gob.pe/minsa

V. Anexos

4.1. Anexo 1. Esquema de preguntas para identificar sus principales problemáticas y necesidades



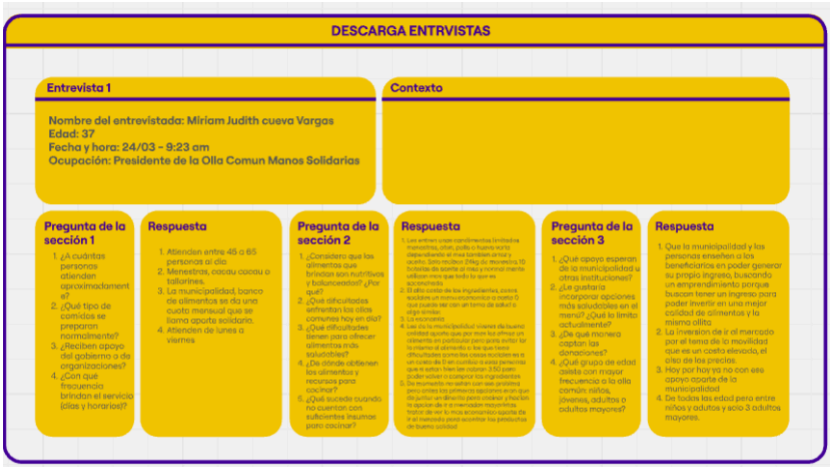
El guión de entrevistas fue estructurado para recopilar información relevante sobre el funcionamiento de la olla común y las necesidades de los usuarios. Se organizó en secciones que van de preguntas generales a específicas, permitiendo comprender progresivamente la realidad del contexto.

Las primeras preguntas permitieron conocer aspectos básicos como la cantidad de personas atendidas y los tipos de alimentos. Luego, se profundizó en las dificultades relacionadas con la falta de recursos, la organización y la calidad nutricional. Finalmente, se recogieron opiniones sobre mejoras y apoyo institucional.

En conjunto, el guión permitió identificar problemáticas clave y obtener información útil para orientar el desarrollo de la propuesta de solución.

4.2. Anexo 2. Análisis de entrevistas realizadas para identificar sus principales problemáticas y necesidades

4.2.1. **Análisis de entrevista 1**



|La entrevista realizada a la presidenta de la olla común permite identificar con claridad la estructura organizativa y las principales limitaciones del servicio. En primer lugar, se observa que la atención diaria oscila entre 45 y 65 personas, lo que evidencia una alta demanda constante. Sin embargo, la preparación de alimentos depende principalmente de insumos básicos como menestras, arroz y productos accesibles, lo que limita la diversidad y el valor nutricional de las comidas.

En relación con el abastecimiento, se identifica una fuerte dependencia de actores externos como la municipalidad y el banco de alimentos. No obstante, estos apoyos no son constantes ni suficientes, ya que se manejan bajo sistemas como aportes solidarios o donaciones eventuales. Esto genera inestabilidad en la planificación alimentaria.

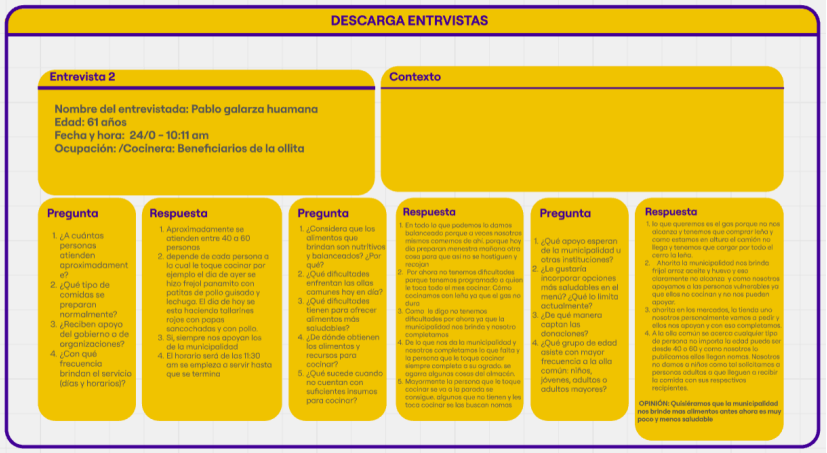
Asimismo, la entrevistada destaca que uno de los principales problemas es el alto costo de los ingredientes, lo que obliga a adaptar los menús en función del presupuesto disponible. Esta situación

impacta directamente en la calidad nutricional de los alimentos, ya que muchas veces se prioriza la cantidad sobre la calidad.

Otro aspecto relevante es la dificultad de acceso a mercados debido a la movilidad y los precios elevados, lo que incrementa el esfuerzo necesario para conseguir insumos. Frente a ello, se recurre a mercados mayoristas como alternativa para reducir costos, aunque esto implica mayor organización y tiempo.

Finalmente, se evidencia una necesidad importante de fortalecer la autonomía económica, ya que la entrevistada menciona la importancia de generar ingresos propios que permitan mejorar la calidad de los alimentos y reducir la dependencia de donaciones. En conjunto, esta entrevista refleja un sistema que funciona bajo presión constante, con limitaciones económicas, logísticas y organizativas.

4.2.2. Análisis de entrevista 2



A partir de la entrevista con Pablo Galarza, se identifica que la olla común atiende aproximadamente entre 40 y 60 personas, lo que confirma la alta demanda del servicio. La preparación de alimentos se realiza en función de los insumos disponibles, lo que evidencia una

falta de planificación estructurada y una dinámica basada en la improvisación.

En cuanto al apoyo externo, se reconoce la participación de la municipalidad; sin embargo, este apoyo resulta insuficiente para cubrir todas las necesidades. Esto se refleja en la necesidad de complementar los insumos mediante compras adicionales o gestión propia de los responsables.

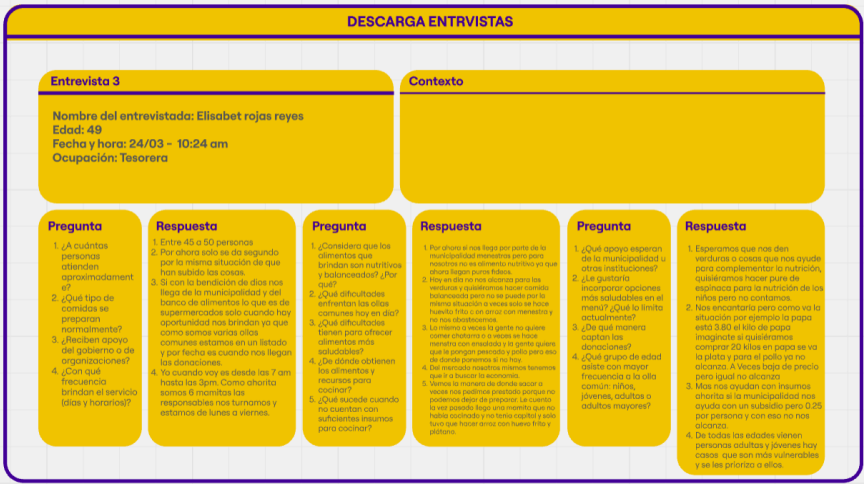
Un aspecto crítico identificado es la dificultad para mantener una alimentación balanceada. El entrevistado menciona que, si bien se intenta equilibrar los alimentos, muchas veces las condiciones no lo permiten, ya que se prioriza evitar el desperdicio antes que garantizar una dieta nutritiva.

Además, se evidencia una problemática importante relacionada con el acceso a recursos como el gas o la leña, especialmente debido a la ubicación geográfica. La dificultad de acceso para vehículos de transporte incrementa el esfuerzo físico requerido para abastecerse, lo que afecta la eficiencia del servicio.

Respecto a las donaciones, se observa que estas se obtienen principalmente mediante gestión directa, donde los propios integrantes deben acudir a solicitar apoyo, lo que refleja la ausencia de un sistema organizado de captación de recursos.

Finalmente, el entrevistado expresa la necesidad de recibir mayor apoyo en alimentos más nutritivos, lo que refuerza la idea de que el problema no es solo la cantidad, sino la calidad de los insumos. En síntesis, esta entrevista evidencia limitaciones en abastecimiento, logística y nutrición.

4.2.3. Análisis de entrevista 3



La entrevista con la tesorera permite analizar el componente económico y de gestión dentro de la olla común. En primer lugar, se confirma que la cantidad de personas atendidas se mantiene entre 45 y 50, lo que indica una demanda estable.

Sin embargo, se identifica una reducción en la calidad de los alimentos debido al incremento de precios, lo que ha llevado a limitar las porciones o la variedad de los menús. Esto demuestra que la inflación impacta directamente en la capacidad de brindar una alimentación adecuada.

Asimismo, la entrevistada señala que los alimentos proporcionados por la municipalidad no siempre cumplen con estándares nutricionales adecuados, lo que obliga a complementar con recursos propios. No obstante, esta solución no siempre es viable debido a las limitaciones económicas.

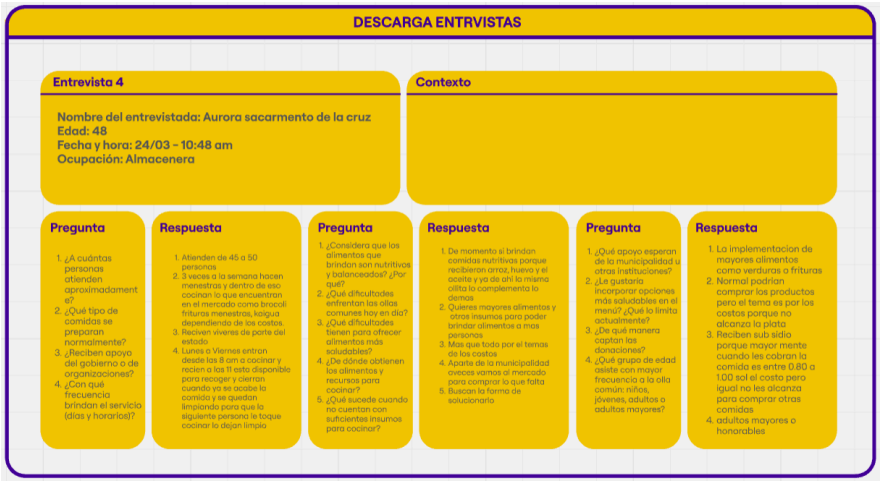
Un punto crítico es la falta de acceso a verduras, lo que impide la preparación de comidas balanceadas. Esto refleja una brecha importante entre la intención de ofrecer una alimentación saludable y la realidad de los recursos disponibles.

Además, se evidencia que, en situaciones de escasez, se recurre a estrategias como préstamos o reducción de preparación, lo que pone en riesgo la continuidad del servicio. Este aspecto es clave, ya que muestra la vulnerabilidad del sistema.

En relación con el apoyo institucional, se menciona la existencia de subsidios, pero estos resultan insuficientes frente a la demanda. Por ello, la entrevistada expresa la necesidad de recibir apoyo en productos específicos como verduras para mejorar la calidad nutricional.

En conclusión, esta entrevista evidencia una fuerte limitación económica que afecta la calidad alimentaria, la sostenibilidad del servicio y la capacidad de planificación.

4.2.4. Análisis entrevista 4



La entrevista con la almacenera permite comprender la gestión de insumos y la logística interna de la olla común. Se identifica que la atención diaria alcanza entre 45 y 50 personas, lo que implica una demanda constante que requiere una adecuada organización.

Sin embargo, se observa que la preparación de alimentos depende en gran medida de los insumos disponibles, lo que confirma la falta de planificación estructurada. Además, la selección de ingredientes está condicionada por los costos, lo que limita la posibilidad de ofrecer menús variados y nutritivos.

En cuanto al apoyo externo, se reconoce la participación del Estado a través de la entrega de víveres; no obstante, este apoyo es parcial y no cubre todas las necesidades. Por ello, los integrantes deben acudir al mercado para complementar los insumos, lo que implica un esfuerzo adicional.

Un aspecto relevante es que, si bien se intenta brindar alimentos nutritivos, esto depende directamente de los recursos disponibles, lo que evidencia una relación directa entre economía y calidad alimentaria.

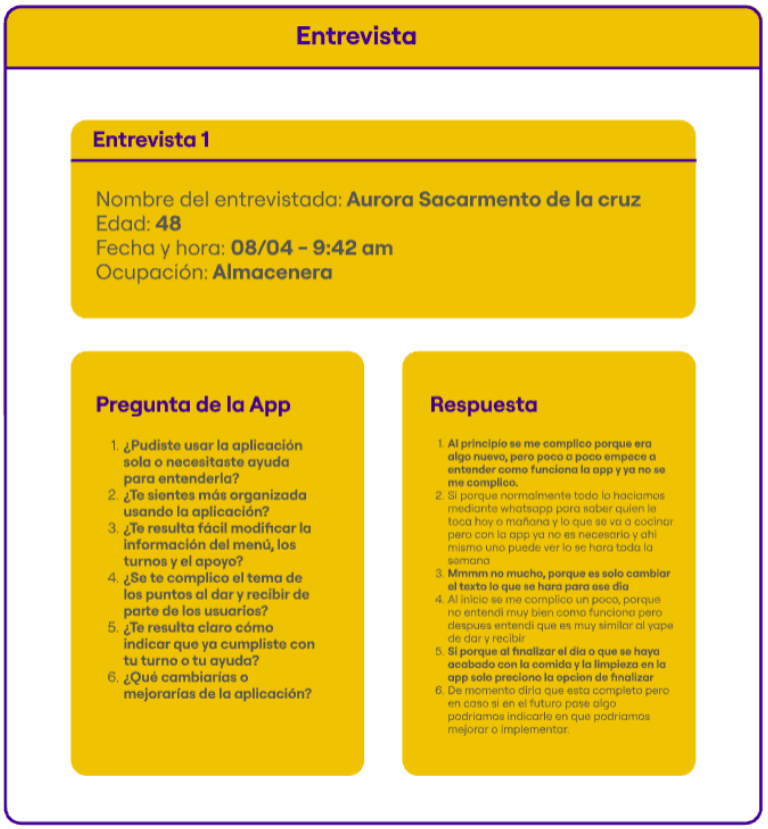
Asimismo, la entrevistada menciona que una de las principales necesidades es contar con mayor cantidad de alimentos y recursos para poder atender a más personas. Esto refleja una demanda creciente frente a una oferta limitada.

En relación con el apoyo institucional, se menciona la existencia de subsidios; sin embargo, estos no son suficientes para cubrir todas las necesidades, lo que obliga a los usuarios a asumir parte del costo.

Finalmente, se destaca que el servicio está dirigido principalmente a adultos mayores y personas vulnerables, lo que incrementa la responsabilidad social del funcionamiento de la olla común.

4.3. Anexo 3. Análisis de entrevistas realizadas para la validación del prototipo

4.3.1. Análisis entrevista 1



A partir de la entrevista realizada a Aurora Sacramento, se evidencia que, si bien la aplicación presenta una propuesta innovadora, su comprensión inicial puede resultar compleja para usuarios que no están familiarizados con herramientas digitales. La entrevistada menciona que al inicio le costó entender el funcionamiento, pero que progresivamente logró adaptarse, lo cual indica que existe una curva de aprendizaje que debe ser considerada en el diseño.

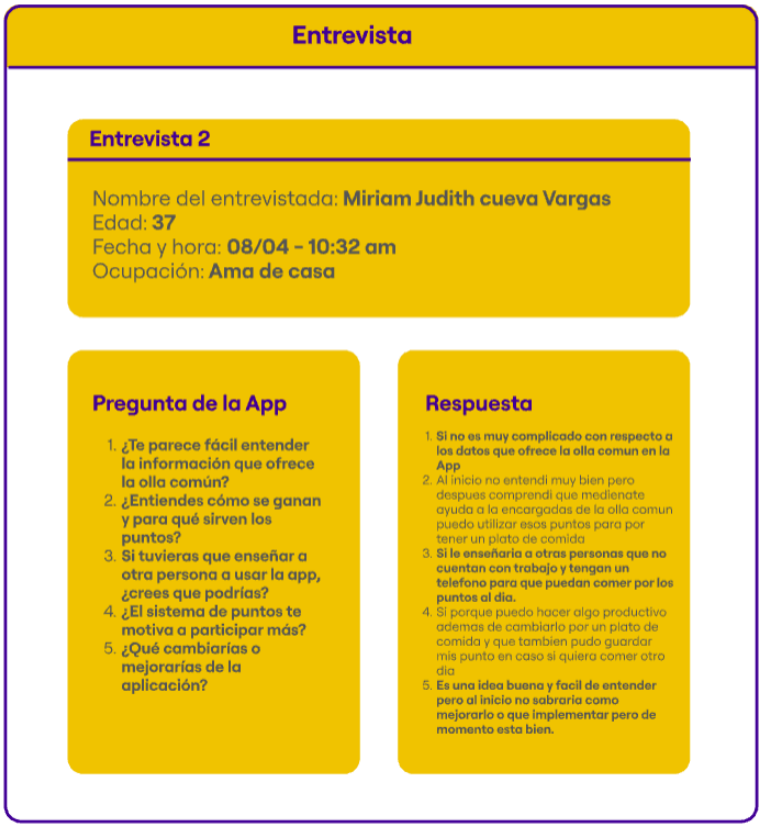
Asimismo, se identifica que actualmente muchas de las actividades dentro de la olla común se realizan de manera manual y mediante comunicación directa, lo que genera una percepción de que

la aplicación podría no ser completamente necesaria en un primer momento. Sin embargo, también reconoce que la herramienta puede facilitar la organización y optimización de tareas, especialmente en la gestión de actividades diarias.

En cuanto a la funcionalidad, la entrevistada considera útil la posibilidad de registrar actividades como la limpieza o preparación de alimentos, aunque sugiere mejorar la claridad de los textos y simplificar la interfaz para facilitar su uso. Esto refleja la necesidad de priorizar la usabilidad y accesibilidad, considerando el perfil de los usuarios.

Finalmente, se concluye que la aplicación tiene potencial de implementación, pero requiere ajustes en la comunicación visual, simplificación de procesos y adaptación al contexto real de uso, donde predomina la gestión manual y la interacción directa.

4.3.2. Análisis entrevista 2



La entrevista a Miriam Judith Cueva, presidenta de la olla común, permite comprender con mayor profundidad las dinámicas internas y las necesidades reales del servicio. En primer lugar, se identifica que la aplicación resulta inicialmente compleja en términos de registro de datos, lo cual puede representar una barrera para su adopción, especialmente en usuarios con menor familiaridad tecnológica.

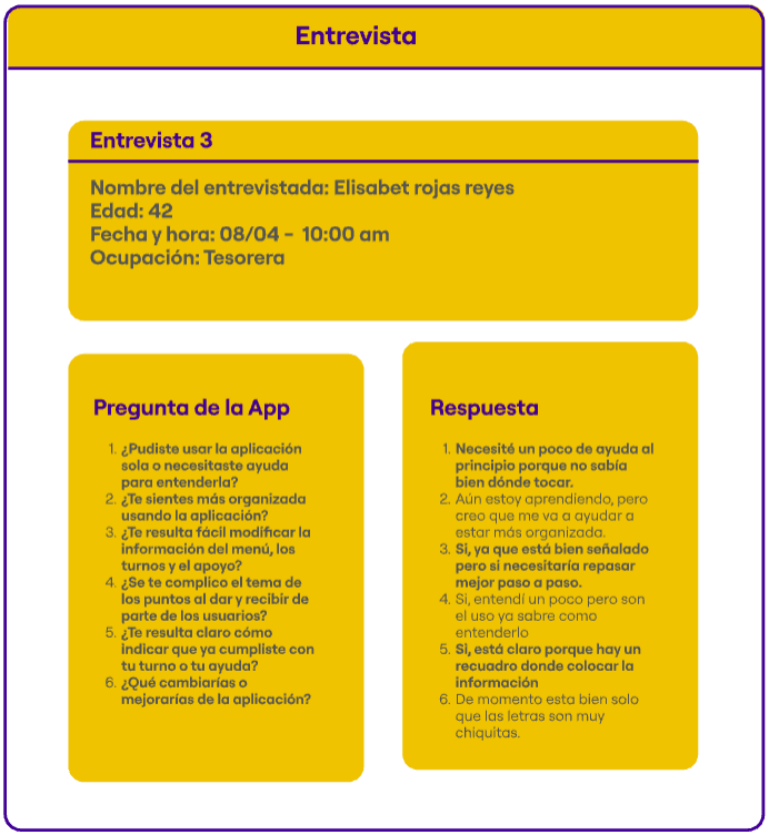
No obstante, una vez comprendido el funcionamiento, la entrevistada reconoce que la herramienta facilita la gestión de apoyos y la distribución de alimentos, destacando particularmente el sistema de puntos como un elemento motivador. Este sistema no solo incentiva la participación, sino que también promueve una mayor equidad en la distribución de recursos.

Además, se evidencia que la aplicación responde a una necesidad importante: la posibilidad de organizar mejor las actividades y optimizar el uso de los recursos disponibles. La entrevistada menciona que esta herramienta podría permitirle realizar actividades productivas adicionales y mejorar la administración del tiempo.

Sin embargo, también se identifica que aún existen aspectos por mejorar, especialmente en la claridad de uso y en la orientación inicial para nuevos usuarios. Esto sugiere la necesidad de incorporar guías, tutoriales o acompañamiento en la implementación.

En conclusión, la aplicación es percibida como una solución útil y viable, especialmente desde una perspectiva de liderazgo, pero requiere ajustes en su accesibilidad y facilidad de uso para lograr una adopción efectiva.

4.3.3. Análisis entrevista 3



En la entrevista con Elisabet Rojas, se observa que la aplicación presenta ciertas dificultades en su comprensión inicial, lo que evidencia la importancia de diseñar una experiencia más intuitiva. La entrevistada señala que necesitó apoyo para entender el funcionamiento, lo cual indica que el sistema aún no es completamente autoexplicativo.

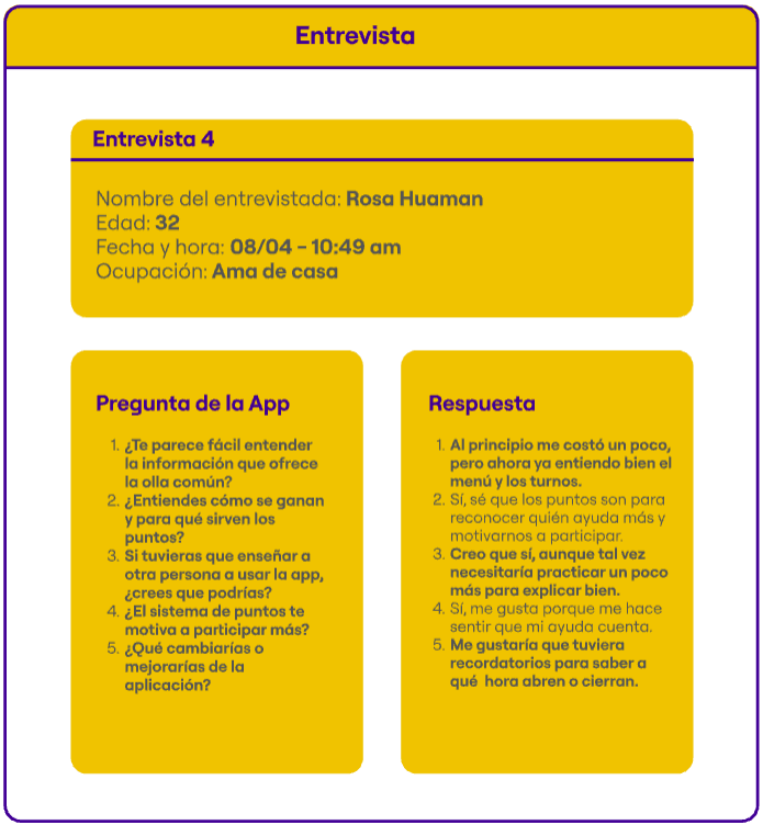
A pesar de ello, reconoce que la aplicación puede contribuir a mejorar la organización y facilitar la gestión de actividades dentro de la olla común. Esto demuestra que, una vez superada la barrera inicial, el valor de la herramienta es percibido positivamente.

Un aspecto relevante es la necesidad de mejorar la claridad en la presentación de la información, especialmente en elementos como el menú, los turnos y las funciones de apoyo. La entrevistada sugiere que el proceso podría ser más claro si se presenta de manera más guiada o paso a paso.

Asimismo, menciona que los textos son pequeños, lo que afecta la legibilidad y la experiencia de uso. Este punto es clave, ya que refleja la importancia de considerar aspectos de diseño inclusivo, especialmente en usuarios adultos.

En síntesis, la aplicación tiene potencial para mejorar la organización y eficiencia del servicio, pero requiere ajustes en su interfaz, claridad de navegación y accesibilidad visual para garantizar una mejor experiencia de usuario.

4.3.4. Análisis entrevista 4



La entrevista a Rosa Huamán evidencia que la aplicación logra ser comprendida después de un primer acercamiento, aunque inicialmente puede generar cierta dificultad. Esto refuerza la idea de que el sistema necesita ser más intuitivo y amigable desde el primer uso.

Uno de los aspectos más valorados por la entrevistada es el sistema de puntos, el cual es percibido como un incentivo positivo para fomentar la participación. Este mecanismo no sólo motiva a los usuarios, sino que también genera un sentido de reconocimiento y valoración del esfuerzo individual dentro de la comunidad.

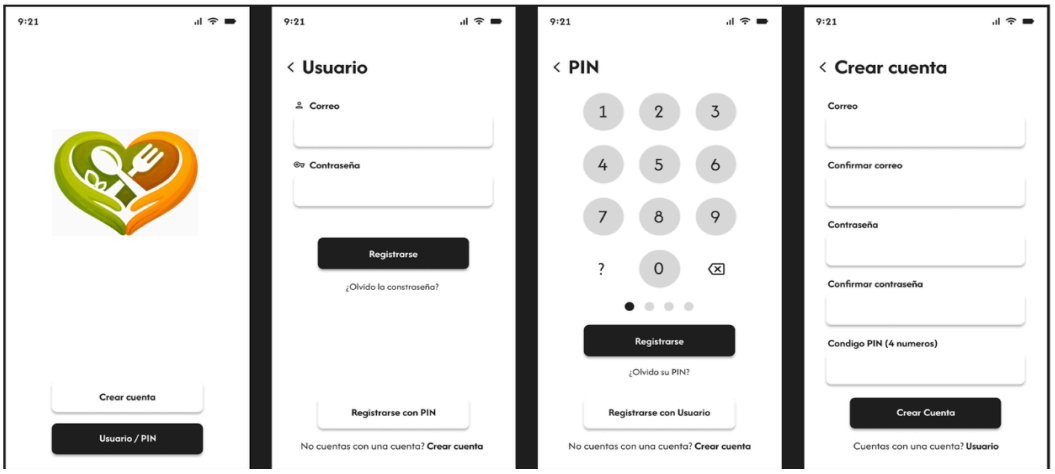
Asimismo, se destaca que la aplicación puede generar una experiencia positiva en los usuarios, al hacerlos sentir útiles y parte activa del funcionamiento de la olla común. Este aspecto emocional es clave, ya que fortalece el sentido de comunidad y compromiso.

Sin embargo, también se identifican oportunidades de mejora, como la incorporación de recordatorios sobre horarios de atención, lo que permitiría una mejor organización y evitaría confusiones.

En conclusión, la aplicación es percibida como una herramienta motivadora y funcional, pero requiere mejoras en su usabilidad inicial y en la incorporación de funciones complementarias que faciliten la experiencia del usuario.

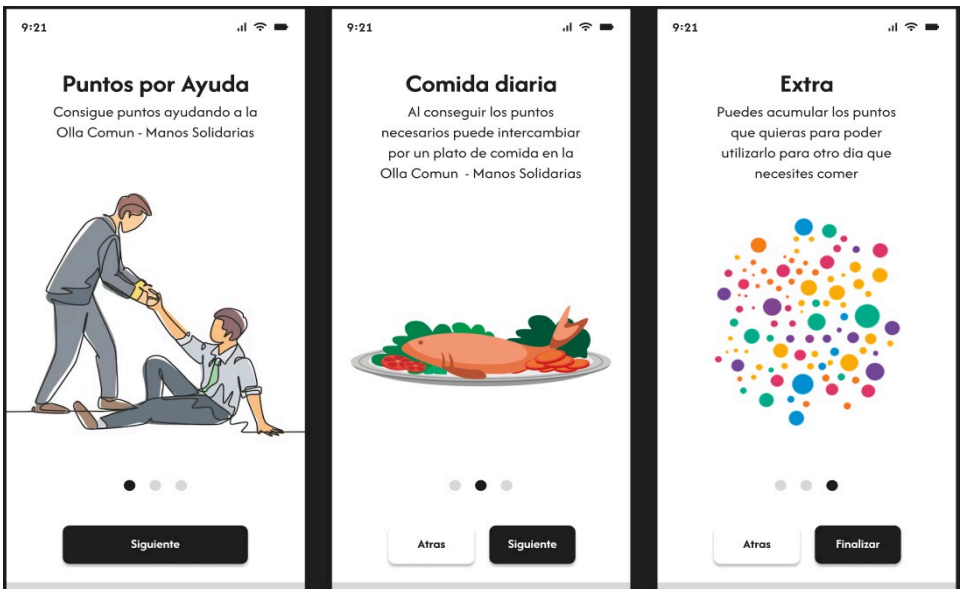
4.4. Anexo 4. Interfaces completas de la aplicación “Olla Conectada”

4.4.1. Pantalla de registro e inicio de la aplicación “Olla Conectada”



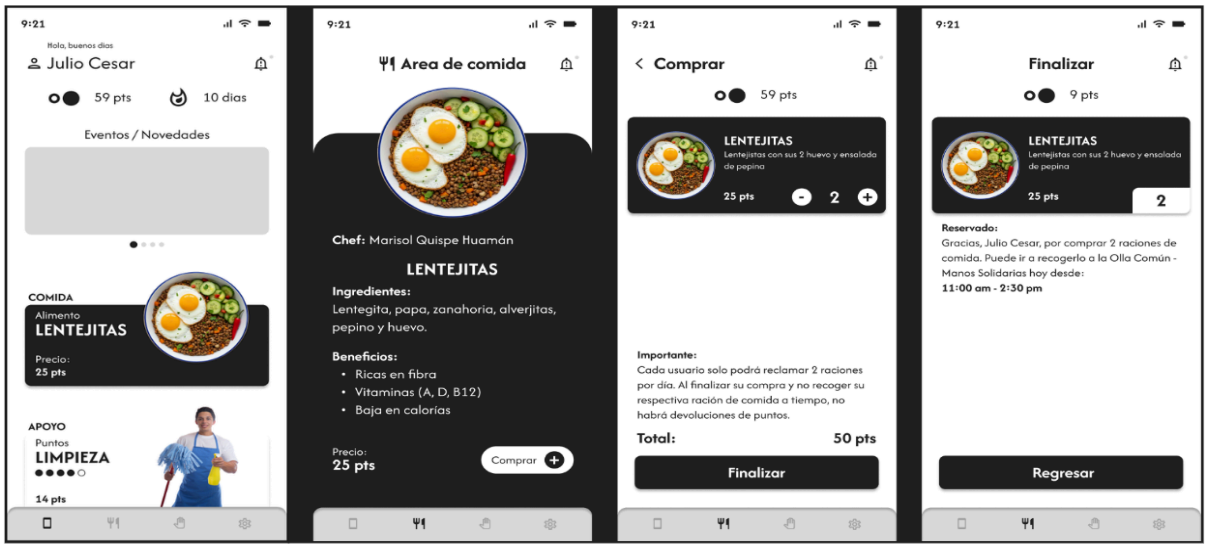
Se muestra el proceso de registro e inicio de sesión de la aplicación, en el cual permite a los usuarios acceder al sistema de forma rápida y organizada.

4.4.2. Pantalla informativa del sistema de puntos solidarios y beneficios de la aplicación “Olla Conectada”



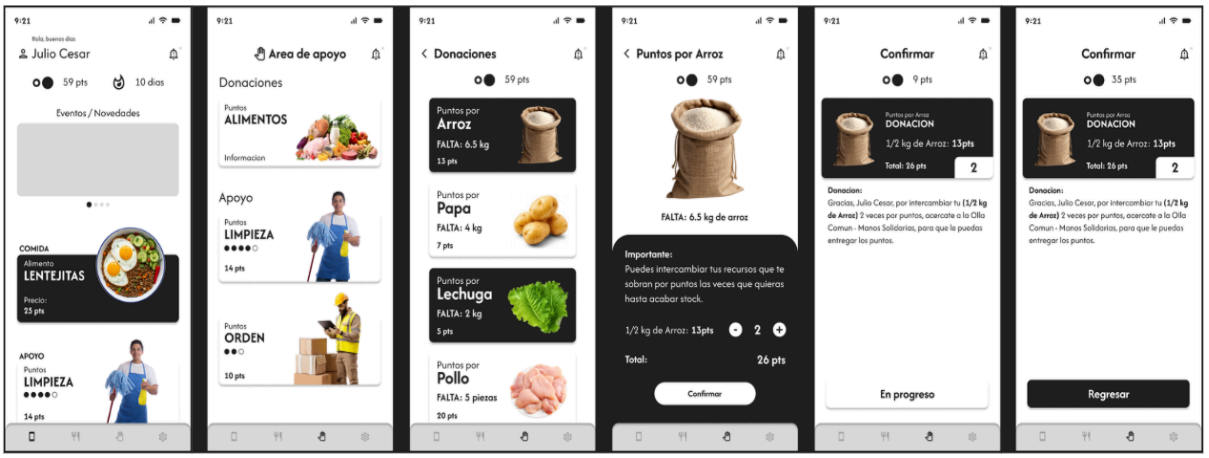
Se muestran las pantallas informativas del sistema de puntos solidarios de la aplicación donde se explica cómo los usuarios pueden obtener puntos mediante ayuda humanitaria y canjearlos por alimentos u otros beneficios.

4.4.3. Pantalla de la aplicación donde usuario puede visualizar el menú, revisar los detalles de los platos, elegir las porciones y finalizar su pedido



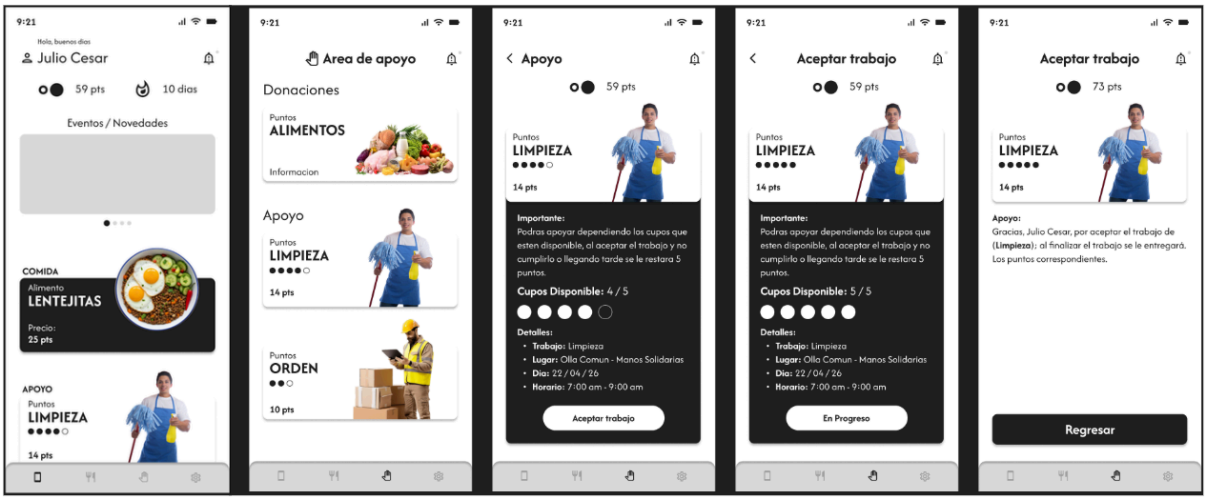
Se presenta el proceso de selección y compra de alimentos dentro de la aplicación incluyendo el menú disponible, el detalle de los platos y la confirmación del pedido mediante el uso de puntos.

4.4.4. Pantalla del sistema de donaciones de la aplicación que permiten seleccionar insumos alimenticios, visualizar su valor en puntos y confirmar el aporte realizado



Se visualiza el sistema de donaciones, donde los usuarios pueden aportar insumos básicos y visualizar sus equivalencias en puntos, facilitando la colaboración dentro de la olla común.

4.4.5. Pantalla del sistema de apoyo comunitario en la aplicación donde los usuarios pueden participar en actividades como limpieza y organización, acumulando puntos mediante la aceptación y ejecución de tareas



Se muestran las pantallas relacionadas con el sistema de apoyo, donde los usuarios pueden participar en actividades como limpieza u organizaciones, acumulando puntos a través de sus colaboraciones.